



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAGING BUAH PALA BANDA (MYRISTICA FRAGRANS HOUTT) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PADA COOKIES

ABSTRACT

ABSTRAK

Aminatul, Fitri. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Daging Buah Pala Banda (Myristica fragrans Houtt) Terhadap Karakteristik Organoleptik Pada Cookies. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga), Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala.
Pembimbing:

(1) Dra. Zuraini, M, M.Pd., (2) Yuli Heirina Hamid, S. Pd., M. Si

Kata kunci: pengaruh, buah pala banda, karakteristik organoleptik, cookies

Buah pala banda merupakan tumbuhan khas masyarakat Aceh Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) pada cookies tepung buah pala banda, (2) menstandarisasikan resep cookies tepung pala banda, dan (3) daya terima konsumen terhadap cookies tepung pala banda. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah sensory evaluation (uji pengamatan) yang dilakukan terhadap 4 orang narasumber dan uji penerimaan (hedonic scale) yang diuji cobakan 30 orang panelis konsumen. Analisis data menggunakan anava satu jalur dengan taraf signifikansi 0,05. Hasil penelitian berdasarkan uji Pengamatan oleh narasumber diketahui bahwa, cookies tepung daging buah pala banda yang disukai adalah pada perlakuan keempat (M18) dari segi warna 24,75, aroma 24,25, tekstur 24,5 dan rasa 24,25 pada cookies. Hasil analisis tentang penerimaan konsumen menunjukkan bahwa cookies tepung daging buah pala banda yang disukai adalah perlakuan ketiga (M16) memiliki nilai rata-rata pada warna 23,5, aroma 23,25, tekstur 24, dan rasa 23.

Simpulan dari penelitian, Cookies yang disukai narasumber adalah pada perlakuan keempat dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Sedangkan konsumen menyukai cookies dengan penambahan tepung daging buah pala banda pada perlakuan ketiga. karena memiliki warna sangat coklat, aroma yang sangat harum, tekstur yang renyah, dan rasa yang manis. Saran dari penelitian, kepada peneliti berikutnya untuk meneliti daya simpan cookies tepung daging buah pala banda dan uji kandungan gizi cookies tepung daging buah pala banda.